

מעטפות גבינה (גביניות) של אתוש



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- ביצה
- כפית מלח
- גרידת לימון מגוררת
- חבילות מרגרינה או מחמאה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- גרם גבינה לבנה 5%
- כף קמח לבן
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- כף תמצית וניל
- גרידת לימון מגוררת
- ביצה טרופה

הכנה

1. שמים את כל מרכיבי הבצק בקערת מערבול ומערבלים כ-15 דק' לבצק אחיד, עוטפים בניילון נצמד ומאחסנים ליממה במקרר.
2. מערבבים את כל מרכיבי המלית לעיסה חלקה.
3. מחלקים את הבצק לשני חלקים ומרדדים. חותכים את הבצק לריבועים, מניחים מלית במרכז ומקפלים את הפינות מארבעת הצדדים כמו שמקפלים מעטפה.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ושמים בתבנית.
5. מורחים את הגביניות בביצה ואופים עד להזהבה.

60 דקות

8 servings 8